

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R5. 3. 27）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第185号 令和5年3月27日

1 食卓の安全・安心ニュース（第12号）を発行しました。

県では、食品のリスク対策に役立つ情報の提供のため、「食卓の安全・安心ニュース」を作成しています。

今回は、「鶏肉料理による食中毒に気を付けよう！」というテーマでお送りします。

鶏肉料理による代表的な食中毒として、「カンピロバクター食中毒」があげられます。カンピロバクター食中毒では、食べてから2～7日後に、下痢、腹痛、発熱、おう吐などの症状を引き起こします。

鶏肉の刺身やたたきなど、中心部まで十分に加熱されていない鶏肉料理は、カンピロバクター食中毒になるリスクが非常に高いため、注意が必要です。

カンピロバクター食中毒の特徴や予防方法について、博士とQ子の会話形式でわかりやすくまとめておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュース(第12号)は岐阜県ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/342960.pdf>

◆食卓の安全・安心ニュースのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/7309.html>

2 「岐阜県 HACCP」導入施設の認定を行いました。

岐阜県では、食品事業者が HACCP（※）に基づく衛生管理をしていることを積極的に評価するために、「岐阜県 HACCP 導入施設認定制度」を設け、県が定める基準を満たす衛生管理を実施している施設の認定を行っています。

今回新たに下記の施設を認定しましたので、お知らせします。

●ゲンキー食品株式会社（安八郡安八町）

認定製品：そうざい

岐阜県 HACCP の認定事業者には、認定マーク（ミナモのイラストが入ったマーク）の使用を認めています。食品の選択にぜひご活用ください。

◆認定施設の一覧は下記リンクからご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/19605.html>

（岐阜県 HP 「岐阜県 HACCP 導入認定施設」）

※HACCP（ハサップ）とは

食品を製造する際に起こりうる危害をあらかじめ分析し、原材料の入荷から製品の提供までのいくつもの工程で、衛生管理をチェックすることで、製品の安全を確保する管理手法です。

「Hazard Analysis Critical Control Point」の略称で、「危害分析重要管理点」と訳されています。国際的にも高く評価されている手法であり、日本でも、法改正により、原則すべての事業者が取り組むことになりました。

◆HACCPについて詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/149538.pdf>

（岐阜県 HP「HACCP を知って食品・お店えらび」）

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/21056.html>

（岐阜県 HP「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」）

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
